

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

A21D 2/36

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 99112705.6

[43]公开日 2000 年 8 月 30 日

[11]公开号 CN 1264543A

[22]申请日 1999.2.26 [21]申请号 99112705.6
[71]申请人 孙飞章
地址 110014 辽宁省沈阳市沈河区奉天街 193-1
号 213 号
[72]发明人 孙飞章

[74]专利代理机构 辽宁专利事务所
代理人 贺 红

权利要求书 1 页 说明书 4 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 蔬菜生面团及其制作方法

[57]摘要

本发明涉及一种蔬菜生面团及其制作方法,它主要是由下述组份(按重量比)组成:面粉:蔬菜酱=1:0.3,其制作方法为1.将新鲜蔬菜加工成稠状蔬菜酱;2.按上述比例取面粉放入搅拌桶内,加入蔬菜酱进行充分搅拌,形成均匀颗粒;3.取上述颗粒按常规方式和面,即得蔬菜生面团,可根据不同需求制成各式面点。其优点是使面点不仅具有蔬菜的颜色,同时还具有蔬菜的营养成份,口感更好,易于人体消化吸收,适合于工业化规模生产。

ISSN 1008-4274

知识产权出版社出版

权 利 要 求 书

1. 一种蔬菜生面团，其特征在于它主要是由下述组份（按重量比）组成：
面粉：蔬菜酱 = 1 : 0.3；将新鲜蔬菜加工成稠状蔬菜酱，与面粉混合均匀，制作成蔬菜生面团。

2. 一种蔬菜生面团的制作方法，其特征在于它主要是由下述组份（按重量比）组成：

面粉：蔬菜酱 = 1 : 0.3

其制作方法为：

（1）将新鲜蔬菜经过挑选清洗工序后，送进磨浆机粗磨，将磨出的粗质蔬菜酱再送进胶体磨进行细磨，将磨出的较细蔬菜酱经过滤机，滤出不易被人体消化吸收的纤维杂，加工成稠状蔬菜酱待用；

（2）按上述比例取市售面粉放入搅拌桶内，再按上述比例加入蔬菜酱进行充分搅拌，形成均匀颗粒待用；

（3）取上述颗粒按常规方式和面，即得蔬菜生面团，可以根据不同需要制成各种面点。

3. 根据权利要求1所述的蔬菜生面团，其特征在于所述的新鲜蔬菜为成熟红色西红柿，制成红色生面团。

4. 根据权利要求1所述的蔬菜生面团，其特征在于所述的新鲜蔬菜为菠菜，制成绿色生面团。

5. 根据权利要求1所述的蔬菜生面团，其特征在于所述的新鲜蔬菜为南瓜，制成金黄色生面团。

说明书

蔬菜生面团及其制作方法

本发明涉及一种蔬菜生面团及其制作方法，属于食品类面团的处理技术领域，适用于各种面点的制作。

目前，随着人们生活水平的不断提高，对食品的要求也越来越高。我国自古就有“民以食为天”的说法，今天食品不仅仅局限在以往的吃饱肚子，已经朝着食科学更高层次上发展，食品文化已成为一种时尚，吃出档次，吃出水平，吃出营养，是当今人们对食品的更高要求。面制品是食品的重要组成部分，以往的面制品生产工艺各式各样，但均存在着一个共同的问题，就是普遍采用单纯的面粉加入一些常规的辅助添加剂，这样不能增加面粉的营养成份，也无法改变面粉的感观状态。这种现象已经延续了几百年乃至几千年，如何使生产出的面食制品更具有天然营养成份，感观色彩上更加鲜艳美感，并且不含有人工合成色素，口感更好，增加食欲，改变以往面食制品存在的缺欠，是食品行业面临的新的挑战。

本发明的目的在于克服上述存在的技术问题，而提供一种蔬菜生面团及其制作方法，本发明不仅使生产出的面点具有天然蔬菜的营养成份，易于人体消化吸收，而且感观上赋予面点天然的蔬菜色泽，避免了使用人工合成食用色素给人体带来的不利影响，满足了人们对食品的更高需求。

本发明的目的是通过下述技术方案予以实现的：

它主要是由下述组份（按重量比）组成：

面粉：蔬菜酱 = 1 : 0.3

其制作方法为：

1. 将新鲜蔬菜经过挑选清洗工序后，送进磨浆机粗磨，将磨出的粗质蔬菜酱再送进胶体磨进行细磨，将磨出的较细蔬菜酱经过滤机，滤出不易被人体消化吸收的纤维杂，加工成稠状蔬菜酱待用；

2. 按上述比例取市售面粉放入搅拌桶内，再按上述比例加入蔬菜酱进行充分搅拌，形成均匀颗粒待用；

3. 取上述颗粒按常规方式和面，即得蔬菜生面团，可以根据不同需要制成

各种面点。

本发明所述的新鲜蔬菜可以是成熟西红柿、心里美萝卜、茴香、胡萝卜、小白菜、菠菜、南瓜、有色菜花、云豆、黄瓜、青芹等。

本发明所述的面粉可以是小麦粉、江米粉、大米粉、玉米粉、豆粉、淀粉、荞麦粉以及混合面粉等。

本发明具有如下优点：

1. 采用本发明制作的面点由于去掉了不易被人体消化吸收的纤维质，更易于人体的消化吸收，特别是对胃肠道消化吸收功能较差的人群，具有保健、强身、增加体质的功效。

2. 采用本发明制作的面点具有天然的蔬菜色，感观色泽鲜艳自然美感，增进食欲，为目前所倡导的“绿色食品”，可取代人工合成的食用色素，克服人工合成色素对人体的不利影响。

3. 采用本发明制作的面点不仅保留了蔬菜的营养成份，而且口感更好，更容易被人们所接受，并且制作工艺简单，适合于工业化规模生产，以满足人们食科学、食文化的要求。

下面结合实施例详细描述本发明：

实施例1：本发明主要是由下述组份（按重量比）组成：

面粉：蔬菜酱 = 1 : 0.3

所述的蔬菜为成熟红色西红柿，所述的面粉为市售小麦粉。

本发明制作方法为：

1. 取新鲜成熟红色西红柿适量，经挑选清洗后，送进磨浆机进行粗磨，将磨出的粗质西红柿酱送进胶体磨进行细磨，再将磨出的细质西红柿酱送进过滤机进行过滤，滤去不易被人体消化吸收的纤维质，加工成稠状的西红柿酱待用；

2. 取市售小麦粉100kg，放入搅拌桶内，加入上述的西红柿酱30kg，充分搅拌，形成如玻璃球大小的均匀颗粒待用；

3. 取上述颗粒，按常规方式加入纯净水和面，即得红色生面团，用此红色生面团可制成红色馒头、红色饺子、红色挂面、红色包子、红色面包等面制品，

袋装或盒装，也可做成速冻食品，便于储存。

本发明所述的小麦粉，也可以用其它面粉来替代，如用江米粉替代小麦粉制成红色元宵，用玉米粉替代小麦粉制成红色玉米面饼子，用淀粉替代小麦粉制成红色粉条，也可以将小麦粉、大米粉、豆粉、玉米粉等按适当比例混合，制成混合面的红色面制品。

实施例 2：本发明主要是由下述组份（按重量比）组成：

面粉：蔬菜酱 = 1 : 0.3

所述的蔬菜为绿色菠菜，所述的面粉为市售小麦粉。

本发明的制作方法为：

1. 取新鲜绿色菠菜适量，经挑选清洗工序后，送进磨浆机进行粗磨，将磨出的粗质菠菜酱送进胶体磨进行细磨，再将磨出的较细菠菜酱送进过滤机进行过滤，滤去不易被人体消化吸收的纤维质，加工成稠状的菠菜酱待用；

2. 取市售小麦粉200kg，放入搅拌桶内，加入上述的菠菜酱60kg，充分搅拌，形成如玻璃球大小的均匀颗粒待用；

3. 取上述颗粒，按常规方式加入纯净水和面，即得绿色生面团，用此绿色生面团可制成绿色的各式各样面点，袋装或盒装，也可做成速冻食品，便于储存。

也可以用其它的面粉来替代小麦粉，制成绿色面点，如江米粉、大米粉、玉米粉、豆粉、淀粉，或混合面粉，以满足人们的不同需求。

实施例 3：

它主要是由下述组份（按重量比）组成：

面粉：蔬菜酱 = 1 : 0.3

所述的蔬菜为黄色南瓜，所述的面粉为市售小麦粉。

其制作方法为：

1. 取新鲜金黄色南瓜适量，经挑选清洗工序后，送进磨浆机进行粗磨，将磨出的粗质南瓜酱送进胶体磨进行细磨，再将磨出的较细南瓜酱送进过滤机进行过滤，滤去不易被人体消化吸收的纤维质，加工成稠状的南瓜酱待用；

2. 取市售小麦粉300kg，放入搅拌桶内，加入上述的南瓜酱90kg，充分搅

拌，形成如玻璃球大小的均匀颗粒待用；

3. 取上述颗粒，按常规方式加入纯净水和面，即得金黄色生面团，用此金黄色生面团可制成金黄色的各式各样面点，袋装或盒装，也可做成速冻食品，便于储存。

也可以用其它的面粉来替代小麦粉，制成金黄色面点，如江米粉、大米粉、玉米粉、豆粉、淀粉，或混合面粉，以满足人们的不同需求。